

# تأثیر عصاره آبی نعناع فلفلی بر میکروب‌های عامل فساد در سس مایونز

الهام نیکزاد\*، محمد احمدی، محمدرضا ذاکری مهر

دانش آموخته علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی، آمل، ایران

عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی، آمل، ایران

مدرس دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی، آمل، ایران

نویسنده مسئول: [Eli.2019@yahoo.com](mailto:Eli.2019@yahoo.com)

## چکیده

با افزایش اطلاعات عمومی افراد جامعه درباره بهداشت و سلامت مواد غذایی، نگرانی‌ها در خصوص استفاده از مواد نگهدارنده شیمیایی در تولید غذا افزایش پیدا کرده است و این امر موجب شده تا تولیدکنندگان این محصولات به جایگزینی نگهدارنده‌های شیمیایی با انواع طبیعی آنها در فرآورده‌های غذایی توجه بیشتری داشته باشند. یکی از این مواد غذایی که سریع فاسد می‌شود، سس مایونز است. با توجه به اینکه گیاه دارویی نعناع فلفلی به عنوان یکی از افزودنی‌های مطرح در صنعت غذا بوده و دارای خواص طعم دهنده‌گی و ضد میکروبی می‌باشد، لذا در این پژوهش به بررسی تأثیر عصاره آبی گیاه نعناع فلفلی (با غلظت 800 و 1000 ppm) طی دوره نگهداری 20 روزه در دمای یخچالی (4°C) پرداخته شد. آزمایش‌های میکروبی شامل (اسید لاکتیک، کپک و مخمر و شمارش کلی باکتری) در فواصل زمانی 0، 5، 10، 15 و 20 روز انجام شدند. داده‌ها با نرم افزار آماری SPSS v.22 مورد ارزیابی قرار گرفت. نتایج نشان داد که در تیمارهای 800 و 1000 پی پی ام تا روز دهم روند کاهشی بوده است. به طوری که این تیمارها در طول دوره نسبت به نمونه شاهد از کاهش قابل توجهی برخوردار بوده‌اند در پایان دوره نمونه شاهد و تیمار عصاره 1000 پی پی ام از بیشترین و کمترین تعداد میکروارگانیسم‌های مورد مطالعه به ترتیب برخوردار بوده‌اند.

کلمات کلیدی: عصاره آبی، نعناع فلفلی، سس مایونز، باکتری‌ها